en el Carnaval Gastronómico

Restaurante Andalucía

r/ Calvo Sotelo, 40

A Estrada (Pontevedra)

Tel.: 649 933 791

Mail: barrestauranteandalucia@gmail.com

Fechas: 23 de febrero

☒ MENÚ

Primer plato: Caldo o sopa de cocido

Segundo plato: Cocido

Postre: Orejas, filloas, queso con membrillo

Bebidas: Vino, agua, refrescos

Otros: Café, chupito

Precio: 25 €

Hotel Scala

Lugar de Pazos, s/n

Padrón (A Coruña)

Tel.: 981 811 312 -659 637 612

Mail: hotel@hscala.com

Web: www.hscala.com

Fechas: Del 19 de febrero hasta el 1 de Marzo
(ambos incluidos)

☒ MENÚ

Entrantes: Croquetas de Cocido / *Carpaccio* de lación y chorizo

Primer plato: *Brick* de Cocido

Segundo plato: Cocido

Postre: Postre a elegir

Bebidas: Vinos de la casa, aguas

Otros: Café y licores de la casa

Precio: 30 €

A Casa da Viña

r/ San Lázaro, 54

Santiago de Compostela (A Coruña)

Tel.: 981 586 459

Mail: acasadavina@gmail.com

Web: www.acasadavina.gal

Fechas: Del 28 de enero al 1 de marzo

☒ MENÚ

Entrantes: Tosta de trigo y chicharrones

Primer plato: Caldo o sopa de cocido

Segundo plato: Cocido

Postre: Flores y filloas

Bebidas: Vino Ribeira Sacra o Rioja, Agua

Otros: Café y licores

Precio: 30 €

A Grella Brasería

r/ 25 de Xullo, 35

Santiago de Compostela (A Coruña)

Tel.: 981 580 266

Web: http://www.agrella.es/

Fechas: Del 22 al 25 de febrero

☒ MENÚ

Primer plato: Caldo gallego

Segundo plato: Lación con grelos, patatas y chorizo

Postre: Cañitas rellenas

Bebidas: Agua y botella de mención (Cepa Vella)

Otros: Café y chupito

Precio: 25 €

Restaurante Vía da Prata

Avda.. do Vinte e seis, 89 - Lestedo
Boqueixón (A Coruña)
Tel.: 981 502 102 / 630 941 372
Mail: viadapratalestedo@gmail.com
Web: www.viadaprata.com
Fechas: Todo el mes de febrero y marzo

☒ ☑ MENÚ

Entrantes: Empanada de cocido
Primer plato: Sopa de cocido
Segundo plato: Cocido completo: *cachucha*, lacón, jarrete de ternera, costilla, rabo, barriga “da boa”, oreja, chorizo, pollo, uñas, hueso *rabelo* con grelos, garbanzos y cachelos
Postre: Filloas rellenas de queso y membrillo con miel de Boqueixón / Orejas dulces de Carnaval
Bebidas: Vino mencia, agua y refrescos
Otros: Cafés e infusiones / chupitos
Precio: 20 €

Bellaco

r/ Concepción Arenal, 8
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 609 560 956 /699 396 536
Mail: matias.cantorna@gmail.com
Fechas: Del 21 al 26 de febrero incluidos (cierra 26 por la noche)

☒ ☑ MENÚ

Entrantes: Croquetas de chorizo
Primer plato: Filloa de cerdo, queso del país y bertones
Segundo plato: Lacón con grelos, *codelos* y garbanzos
Postre: Filloas de limón con salsa de licor café
Bebidas: Media botella de vino blanco o tinto por persona
Otros: un café y un chupito de licor café
Precio: 30 €

A Táboa de Picar

Rúa do Pombal, 17
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 583 364
Mail: ataboadepicar@gmail.com
Web: www.ataboadepicar.weebly.com
Fechas: Febrero y marzo por encargo (excepto lunes)

☒ ☑ MENÚ

Entrantes: Entrantes variados
Primer plato: Sopa de cocido o caldo gallego
Segundo plato: Cocido
Postre: Filloas rellenas
Bebidas: Vino tinto y blanco D.O. Ribeiro y/o mencia/godello
Otros: Café de puchero, chupitos de licor café, hierbas y aguardiente
Precio: 23 €

Bodeguilla de San Lázaro

Rúa de San Lázaro, 104
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 566 607
Mail: bodeguilladesanlazaro@gmail.com
Web: www.labodeguilla.gal
Fechas: Del 22 de febrero al 1 de marzo

☒ ☑ MENÚ

Entrantes: Croquetas de chorizo
Primer plato: Sopa de cocido
Segundo plato: Lacón con grelos
Postre: Tarta de filloas
Bebidas: Vino tinto mencia de la D.O. Ribeira Sacra: Finca Cuarta de Autor
Otros: Café y licores de la casa
Precio: 22 €

Bodeguilla de Santa Marta

Avda. da Liberdade, 11

Santiago de Compostela (A Coruña)

Tel.: 981 813 520

Mail: bodeguilladesantamarta@gmail.com

Web: www.labodeguilla.gal

Fechas: De 22 de febrero al 1 de marzo

☒ ☑ MENÚ

Entrantes: Empanadilla de chicharrones con queso

Primer plato: Pimientos del Piquillo rellenos de lacón con salsa de grelos

Segundo plato: Lacón con grelos

Postre: Filloa rellena de salsa de castañas con chocolate

Bebidas: Vino tinto mención de la D.O. Ribeira Sacra: Finca Cuarta de Autor

Otros: Café y licores de la casa

Precio: 22 €

María Castaña

Rúa da Raíña, 19

Santiago de Compostela (A Coruña)

Tel.: 981 560 137

Mail: mariacastanharainha@gmail.com

Fechas: 22, 23, 24, 25 y 26 de febrero

☒ ☑ MENÚ

Entrantes: Sopa de gallina

Primer plato: Verduras del cocido

Segundo plato: Carne del cocido

Postre: Filloas

Bebidas: Vino del país

Otros: Café e infusiones

Precio: 25 €

El Olivo

Rúa Raxeira, 50 - As Fontiñas

Santiago de Compostela (A Coruña)

Tel.: 881 977 409

Mail: elolivocaferestaurante@hotmail.com

Fechas: Del 1 de febrero al 15 de marzo
(reserva con 24 h, mínimo 6 personas)

☒ ☑ MENÚ

Entrantes: Sopa del cocido

Primer plato: Grelos, patatas, garbanzos.

Segundo plato: Cocido con filloas (chorizo, costilla, panceta, lacón, oreja, morro, ternera y pollo)

Postre: Filloas dulces con miel o nata y orejas

Bebidas: Vino de la casa, agua, refresco o caña de cerveza

Otros: Café o infusión y chupito de hierbas o licor café

Precio: 25 €

Mesón de Lázaro

Avda. San Lázaro, 73

Santiago de Compostela (A Coruña)

Tel.: 981 576 525

Mail: meson@mesondelazaro.es

Web: www.mesondelazaro.es

Fechas: Domingo, lunes y martes de Carnaval

☒ ☑ MENÚ

Entrantes: Sopa de cocido

Primer plato: Cocido completo

Postre: Filloas y orejas

Bebidas: Media botella de Ribeiro tinto por persona

Otros: Café, chupitos de licores gallegos

Precio: 28 €

O Quitapenas

Rúa de Sar, 80
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 564 136
Mail: restquitapenas@gmail.com
Fechas: De martes a domingo en febrero

✂️🍷 MENÚ

Primer plato: sopa de cocido
Segundo plato: cocido completo
Postre: Filloas / orejas / queso con membrillo
Bebidas: Agua / vino mencia
Otros: café de puchero, licores
Precio: 30 € (sin bebida: 22 €)

Restaurante Berenguela (Hotel Puerta del Camino)

r/ Miguel Ferro Caaveiro, s/n
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 569 400
Mail: eventos.puertadelcamino@ocahotels.es
Web: www.ocahotels.com/hoteles/hotel-
puerta-del-camino
Fechas: Del 15 de febrero al 1 de marzo

✂️🍷 MENÚ

Entrantes: Empanada, croquetas y hummus de garbanzo y grelos
Primer plato: Sopa de cocido
Segundo plato: Carnes (lacón, chorizo, costilla, tocino, oreja, morro, jarrete, rabo y uñas) garbanzos, grelos y patatas
Postre: Filloas rellenas de crema de castañas
Bebidas: Vino Rioja "Solar Viejo", Ribeiro "Dimia" agua y refrescos
Otros: Orujos y café de puchero
Precio: 25 €

Restaurante Barrigola

Avda. de Ferrol, 54
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 881 978 880
Mail: grupobarrigola@mundo-r.com
Fechas: Del 2 al 5 de marzo

✂️🍷 MENÚ

Entrante: Tostas de pan de nueces con grelos y queso San Simón
Primer plato: Revuelto de chorizo cebollero y picatostes
Segundo plato: Lacón con grelos
Postre: Leche frita y chulas
Bebidas: Refrescos, cerveza, agua, vinos (mecía y ribeiro)
Otros: Café
Precio: 20 €

Restaurante Don Quijote

Rúa Galeras, 20
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 586 859
Mail: info@quijoterestaurante.com
Web: www.quijoterestaurante.com
Fechas: Del 20 28 de febrero

✂️🍷 MENÚ

Primer plato: Sopa de cocido
Segundo plato: Cocido gallego completo (*cacheira/costilla/panceta/lacón*) con grelos, patatas y garbanzos.
Postre: Filloa rellena de crema
Bebidas: Vino blanco godello (D.O. Monterrei) y vino tinto mencia (D.O. Ribeira Sacra)
Otros: Café
Precio: 35 € (Sin bebida: 18 €)

Restaurante Doña Ana

Avda.. San Lázaro, 85
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 935 344 / 698 108 569
Mail: restaurante.donaana@hotmail.com
Web: Facebook: Rogelio Doña Ana
Fechas: 15 a 29 de febrero

☘️ MENÚ

Entrantes: Filloas saladas
Primer plato: Sopa de cocido
Segundo plato: Cocido con 14 ingredientes
Postre: Tarta de queso al horno / Tarta de la abuela
Bebidas: Vino de la casa, cerveza, refresco, agua
Otros: Café de puchero, aguardiente
Precio: 25 €

Rst. Triacastela 2

Monte da Vila, 2. A Peregrina
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 577 528
Mail: restaurantetriacastela2@gmail.com
Fechas: Todo el año

☘️ MENÚ

Primer plato: Sopa de cocido
Segundo plato: *Cacheira*, costilla, rabos, botillo, lacón, morros, chorizo, panceta, oreja, chorizo de cebolla, huesos de *lombelo*, grelos, patata
Postre: Filloas con miel y nata / Queso con membrillo
Bebidas: Agua, refrescos, vino
Otros: incluidos
Precio: 25 €

Rst. Paz Nogueira

O Castiñeiriño, 14
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 591 436 / 981 592 016
Mail: damian@restaurantepaznogueira.com
Web: www.restaurantepaznogueira.com
Fechas: 22, 23 y 25 de febrero

☘️ MENÚ

Entrantes: Sopa de cocido
Primer plato: Patatas, grelos, garbanzos, chorizo, *androlla*, botillo, lacón, gallina, carne fresca
Segundo plato: Costilla, panceta, *cacheira*, oreja, ññas
Postre: Filloas y orejas
Bebidas: Aguas, refrescos, vinos blanco y tinto de la casa
Otros: Café, licor
Precio: 30 €

Rst. San Francisco Hotel Monumento

Campiño de San Francisco, 3
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 981 581 634
Mail: hotel@sanfranciscohm.com
Web: www.sanfranciscohm.com
Fechas: Febrero. 20, 21, 22 y 24: comida y cena. 23 y 25: comida

☘️ MENÚ

Entrantes: Croquetas de nuestro obrador
Primer plato: Sopa de cocido
Segundo plato: Cocido (*cacheira*, lacón, jarrete de ternera, chorizo, costilla de cerdo, patata, garbanzos y verdura)
Postre: Filloa rellena de crema de queso de O Cebreiro y miel / Orejas de carnaval / Leche frita
Bebidas: Aguas minerales, refrescos, cervezas, Burgáns, (D.O. Rías Baixas), Lagariza mención (D.O. Ribeira Sacra)
Otros: Cafés e infusiones
Precio: 28 €

Pazo de Andeade

Lugar da Casa Grande, 1. Andeade

Touro (A Coruña)

Tel.: 981 517 359

Mail: reservas@pazodeandeade.com

Web: www.pazodeandeade.com

Fechas: Sábados y domingos de febrero y 24 y 25 de febrero

☞ MENÚ

Primer plato: Cerdo: lacón, cabeza, *lombelo*, costilla, uña, rabo y chorizo. Ternera: Jarrete. Pollo. Patatas, garbanzos, grelos y repollo

Segundo plato: Caldo limpio de cocido

Postre: Filloas rellenas y orejas

Bebidas: Vino blanco Ribeiro y tinto Mencía

Otros: Café y licores de la casa

Precio: 30 €

Rst. Mesón O Candil

Estrada Nacional 525, km 169, nº 31

Pazos - Verín (Ourense)

Tel.: 988 411 120

Mail: mesonocandil@gmail.com

Fechas: 23 de febrero

☞ MENÚ

Primer plato: Empanada

Segundo plato: Cocido

Postre: *Bica* de Laza

Bebidas: Agua o vino Monterrei

Otros: Café o infusión

Precio: 21 €

Pazo Vista Alegre

Ponte Ulla, s/n

Vedra (A Coruña)

Tel.: 981 51 20 78 / 610 529 590

Mail: info@pazovistaalegre.com

Web: www.pazovistaalegre.com

Fechas: Cualquier día con reserva tres días antes

☞ MENÚ

Entrantes: Empanada de trigo / Croquetas cremosas

Primer plato: Caldo de cocido o sopa de cocido

Segundo plato: Ternera, pollo y cerdo en sus diferentes partes, chorizo de Lugo y chorizos cebolleros, grelos, patatas, garbanzos y filloas de cocido

Postre: Orejas de Carnaval, Filloas dulces de postre, queso con membrillo

Bebidas: Mencía, aguas minerales, refrescos, zumos, cervezas

Otros: Licor café, aguardiente blanco y de hierbas

Precio: 30 €

Rst. San Roque

Estrada de Castela, 67

Verín (Ourense)

Tel.: 609 980 065 / 988 411 429

Mail: roque-racing@hotmail.com

Web: www.facebook.com/roqueverin

Fechas: 23 de febrero

☞ MENÚ

Entrante: Empanada

Primer plato: Cocido

Postre: *Bica* de Laza, orejas y rosquillas

Bebidas: Una botella de vino blanco D.O. para cuatro personas

Otros: Café

Precio: 22 €